

# 花らっきよ

じっくりと時間をかけ、愛情込めて育てる花らっきよ。

普通らっきよは、8〜9月頃に

植え付けをして翌年の5〜6月に収穫されます。坂井市(三国町)にある三里浜の砂丘地で採れるらっきよは、全国でも唯一、植え付けから収穫まで、足かけ三年もの年月をかけて栽培され、「三年子(さんねんこ)」と呼ばれています。種球1粒は最初の1年間で6〜9粒に増えます。これが、丸2年間で育てる「三年子」栽培では、40〜60粒になります。年月が経つにつれて粒が小さくなるため、「三年子」は小粒で繊維が細かく身が縮まり、歯切れの良いらっきよとなるの

です。

収穫された「三年子」の大部分は、地元の三里浜特産農業協同組合で甘酢漬けに加工され、「花らっきよ」というブランド名で福井県内はもとより全国へ出荷されています。特に京阪神、中京方面への出荷が多いのですが、その評判は高く、品切れになるほど。

らっきよは火を通すことで特有の匂いが消え、甘みが出てきます。地元では、「花らっきよ」を天ぷらにしたメニューを出す飲食店もあり、密かに人気です。

「産地」坂井市  
「旬の時期」5月〜6月(一年掘り)、  
6月〜7月(三年子)



## 美味しいレシピ

### ビールのあてにぴったり! らっきようサラダ

三年子「花らっきよ」を使ってサラダを作ってみました。そのまま入れても、ドレッシングとして使ってもアクセントになります。



#### ●材料/2人分

花らっきよ  
..... 1/2袋(40g)  
越のルビー  
..... 2個  
水菜 50g  
その他、お好きな野菜  
..... 適量  
マヨネーズ  
..... 適量  
醤油  
..... 少々

①らっきよをみじん切りにし、マヨネーズと醤油と一緒に混ぜ合わせておきます。  
②越のルビーは1/4に、水菜やその他の野菜を食べやすい大きさに切ります。  
③皿に水菜、越のルビーなどの野菜を盛り付け、半分切ったらっきよを飾り、食べる直前にドレッシングをかけます。